

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/pasta-variegato-pistacchio-do-przekladania-i-dekorowania-lodow-deserow-i-ciast-2-5-kg-cena-za-kg-95-92-zl-p-184.html>



Pasta VARIEGATO PISTACCHIO do przekładania i dekorowania lodów, deserów i ciast 2,5 KG CENA ZA KG 95,92 ZŁ

Cena brutto	258,98 zł
Cena netto	239,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6225
Kod producenta	6225
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

PASTA SMAKOWA DO LODÓW I DESERÓW | VARIEGATO PISTACCHIO 2,5 kg
Smak: PISTACJA | Producent: IPSA S.p.A. (Włochy)

Variegato Pistacchio to wysokiej jakości pasta owocowa do przygotowania i dekoracji lodów, stworzona przez renomowaną włoską firmę IPSA spa. Charakteryzuje się intensywnym smakiem i aromatem pistacji, dzięki czemu doskonale nadaje się do wzbogacania lodów, deserów i wyrobów cukierniczych.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- **Smak:** intensywny aromat pistacji
- **Konsystencja:** gęsta pasta
- doskonale komponuje się z mlecznymi i śmietankowymi bazami lodowymi
- wzbogaca smak i teksturę lodów
- zapewnia efektywny wygląd lodów i ciast

ZASTOSOWANIE:

Variegato Pistacja świetnie sprawdzi się jako dodatek do:

- lodów rzemieślniczych
- sorbetów owocowych
- mrożonych jogurtów
- deserów typu semifreddo
- warstw w ciastach i tortach
- dekoracji monoporcji i deserów w pucharkach

Dlaczego warto wybrać Variegato Pistacja?

Dzięki wysokiej zawartości pistacji i intensywnemu smakowi, pasta Variegato Pistacchio podnosi jakość i atrakcyjność wizualną wyrobów, przyciągając klientów poszukujących autentycznych doznań smakowych. Produkt przeznaczony jest dla profesjonalistów w branży lodziarskiej i cukierniczej, którzy cenią sobie najwyższą jakość składników.

DOZOWANIE:

Dozowanie Variegato zależy od zamierzonego efektu smakowego i wizualnego w finalnym produkcie. Często stosuje się zasadę "według uznania", co pozwala na dostosowanie ilości do indywidualnych preferencji i potrzeb. Dla uzyskania optymalnego efektu smakowego i wizualnego, zaleca się następujące proporcje:

- **Do lodów i sorbetów:** dodaj **80-100 g Variegato na 1 kg bazy lodowej**. Aby uzyskać efekt **marmurkowania**, dodaj pastę podczas wyjmowania lodów z maszyny, tworząc warstwy lub "żyłki".
- **Do deserów, ciast i kremów:** stosuj ilość **według uznania**, w zależności od intensywności smaku i efektu wizualnego, jaki chcesz osiągnąć.

POJEMNOŚĆ:
2,5 kg

OPAKOWANIE:
metalowa puszka (2 szt. w kartonie)

SPOSÓB UŻYCIA:
Przed użyciem należy dokładnie wymieszać produkt, aby zapewnić równomierne rozprowadzenie variegato.

SKŁADNIKI:
cukier, roślinny olej sojowy, pasta pistacjowa i ziarna pistacjowe, odtłuszczone mleko w proszku, ziarna orzechów ziemnych, emulgator (lecytyna sojowa), aromat, sól, barwnik (chlorofil)

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	2418 kJ / 581 kcal
tłuszcz	40,6 g
w tym kwasy nasycone	6,3 g
węglowodany	41,6 g
w tym cukry	40,6 g
błonnik	2,6 g
białko	11,1 g
sól	1,1 g